

# Doppelbock

---

- Gęstość **20.9 BLG**
- ABV **9.3 %**
- IBU ---
- SRM **14.1**
- Styl **Doppelbock**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **16 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **16.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **20.2 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **22.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **29.6 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	2 kg (27%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Wiedeński	2.5 kg (33.8%)	79 %	10
Ziarno	Monachijski	2.5 kg (33.8%)	80 %	16
Ziarno	Melanoiden Malt	0.2 kg (2.7%)	80 %	39
Ziarno	Special B Malt	0.2 kg (2.7%)	65.2 %	315